

主编 徐真华

全球化背景下的外国语言文学研究丛书

# 饮食行为的人类学研究

——巴黎和广州的中国人日常饮食行为比较

ETHNOGRAPHIE DES COMPORTEMENTS

ALIMENTAIRES:

COMPARAISON DE L'ALIMENTATION QUOTIDIENNE

DES CHINOIS À PARIS ET DES CHINOIS À

GUANGZHOU

杨晓敏 著

广东省“211工程”三期重点学科建设项目

主编 徐真华

全球化背景下的外国语言文学研究丛书

# 饮食行为的人类学研究

——巴黎和广州的中国人日常饮食行为比较

ETHNOGRAPHIE DES COMPORTEMENTS

ALIMENTAIRES:

COMPARAISON DE L'ALIMENTATION QUOTIDIENNE

DES CHINOIS À PARIS ET DES CHINOIS À

GUANGZHOU

杨晓敏 著

本  
次  
研  
究

 上海外语教育出版社  
外教社 SHANGHAI FOREIGN LANGUAGE EDUCATION PRESS

## 图书在版编目(CIP)数据

中国人饮食行为的人类学研究 / 杨晓敏著. —上海: 上海外语教育出版社, 2015

(全球化背景下的外国语言文学研究丛书)

ISBN 978-7-5446-2551-7

I. ①中… II. ①杨… III. ①饮食—卫生习惯—研究—中国—法文  
IV. ①R155.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第227144号

出版发行: **上海外语教育出版社**

(上海外国语大学内) 邮编: 200083

电 话: 021-65425300 (总机)

电子邮箱: bookinfo@sflep.com.cn

网 址: <http://www.sflep.com.cn> <http://www.sflep.com>

责任编辑: 任倬群

---

印 刷: 上海信老印刷厂

开 本: 890×1240 1/32 印张 9.5 字数 246 千字

版 次: 2016年3月第1版 2016年3月第1次印刷

---

书 号: ISBN 978-7-5446-2551-7 / C · 0006

定 价: 31.00 元

本版图书如有印装质量问题,可向本社调换

全球化背景下的外国语言文学研究丛书

## 编委会名单

主编： 徐真华

编委： （以姓氏笔画为序）

王初明	韦立新	平 洪	刘 岩
刘建达	杨 可	李敬平	余 东
陈开举	陈多友	林秀梅	郑 超
郑立华	章宜华	董燕萍	曾用强
戴桂玉			

# 总序

外国语言文学学科的发展是与国运衰微、西学东渐、现代大学勃兴紧密联系在一起的。随着1840年鸦片战争的爆发，东西方文明在古老中国不断冲突、碰撞、磨合以及融汇，其剧烈之程度在中国对外交往史中所未见。西方列强的坚船利炮，使东方老大帝国的羸弱暴露无遗。清政府内洋务派为了挽救清廷的统治危机，主张引进、仿造西方的武器装备和学习西方的科学技术，兴办洋务，创设近代企业，将发展重点放在“器物”层面，“师夷长技以制夷”。1894年，中国在甲午海战中惨败，民族危机空前深重，引起思想文化教育界强烈震动，“中学为体，西学为用”受到空前挑战，“制度”革新摆上核心日程，变法维新运动持续高涨。

此时，时代需要中国与西方之间的“翻译者”，从一开始，外语就承担了读懂历史变迁、推动民族奋起自强的重任。中国一批最早接受西方思想的知识分子，如魏源、郑观应等，为译介西书，传播西方的政治体制、科学知识，发挥了很大的作用。1862年，被誉为近代第一所国立外国语学院京师同文馆应运而生，恭亲王奕訢等人在给清政府的奏折上阐明了建馆的意图：“欲悉各国情景，必先谙其言语文字，方不受人欺蒙。”作为清代最早培养译员的洋务学堂和从事翻译出版的机构，同文馆为推动中国近代化作出了积极而重要的尝试。此后，得益于外语的译介作用，西学在中国的发展步伐不断加快。曾负笈海外的严复翻译了一批重要的西方著作，他的译著亚当·斯密的《原富》、斯宾塞的《群学肄言》、孟德斯鸠的《法意》，尤其是赫胥黎的《天演论》，以“物竞天择”、“适者生存”、“优胜劣汰”的生物进化理论阐发其救亡图存的观点，启蒙与教育了一代国人，产生了振聋发聩的影响。戊戌变法之年，中国第一所国立综合性大学——京师大学堂创立伊始，即开设英、法、

德、俄、日5个语种的课程。1902年，京师大学堂复学，且随即合并了京师同文馆，次年更名为译学馆。随着现代高等教育在中国的兴起，外语专业作为一门独立学科在我国建基和逐步发展。揭橥“民主”和“科学”两面旗帜的“五四”新文化运动，为外语学科增添了发展动力和活力。

适值“三千年未有之大变局”，以促进中国近代化为宗旨的海外留学热潮激情涌动。1872年到1875年间，由近代中国留美第一人容闳提议，清政府先后派出四批共一百二十名幼童赴美国留学。这些留美幼童是中国历史上最早的官派留学生。此后，旨在寻求真知的官派和自费留学逐波激荡。这些留学生归国后分布在政界、军界、实业界、教育文化界等各个领域，不少人成为中国近代历史上的知名人物。及至民国时期，一批既饱览西学又具有深厚国学根底的“海归”执掌大学外文系或者从事外文教学研究工作的。作为“睁眼看世界”的文化精英，他们学习和借鉴西方先进的理念、模式和方法，制订学术范式，建立课程体系，名师俊彦辈出，学术声誉远播。从当年北京大学、清华大学、西南联大等高校外文系的一流学术阵容可见一斑。在外文界，前辈不懈开拓进取，后学奋力继承创新，学术薪火相传，为外语学科在短短数十年内奠定了较为厚实的基础。1949年以后，由于国内国际形势的嬗变，外语学科的持续发展受到很大干扰和破坏。1978年中国实行改革开放政策，长期以来对外封闭的坚冰开始消融，外语学科又受到重视，得以焕发新的生机和活力。

近30多年来，科学技术迅猛发展，社会思潮与思想观念更趋丰富多元，学科既深度分化又高度综合，这些变化既拓展了外国语言文学的外延，又深化了其内涵。尤其是20世纪90年代后，全球化趋势深入发展，国与国之间相互依赖相互依存明显增强，对人类社会的影响涉及经济、政治、教育、社会及文化等各个领域，为外国语言文学创设了新的发展环境和条件。在这个进程中，我国外语界就全球化背景下外国语言文学的使命和责任、外语教育规划、外语学科发展路径、外语人才培养模式等理论和实践问题进行了积极的探索，为推动我国经济社会发展、促进中外文化交流、培养高素质国际化人才作出了重要贡献。在全球化

背景下，我们面临进一步提升高等教育国际化水平、繁荣发展哲学社会科学、扩大中国学术的国际影响力和话语权、增强国家文化软实力、增进国际理解的艰巨任务。哲学社会科学要繁荣发展，既要“请进来”，也要“走出去”，对本国传统文化精髓，既不狂傲自大也不妄自菲薄；对外国优秀文明成果，既不全盘照搬也不一概否定。在纵横捭阖的大时代面前，我国学术发展更需要世界眼光、国际视野和“海纳百川、有容乃大”的广阔胸怀。面对新形势新任务，外语院校和外语学科有独特和不可替代的优势，有责任有义务有能力推进内涵发展、质量提升、品牌建设，服务于整个国家学术的发展，服务于国家外交战略能力的大幅提升。

国学大师、清华研究院“四大导师”之一的陈寅恪先生曾经说，“读书必先识字”，他自己就精通梵语、英语、法语、德语、巴利语、波斯语、突厥语、西夏语，还修习过中亚古文字和蒙古语。时至今天，要了解古希腊、古埃及、古印度、古巴比伦文明的历史，要感受罗马帝国的辉煌和文艺复兴的灿烂，要领略工业革命和西方哲学的魅力，要把握当前国际社会发展的律动和人类进步的脉搏，外国语言文学仍然是一种十分重要而必不可少的工具、载体和媒介。在全球化背景下，普世价值往往能更易超越民族、文化、宗教、局域认知等，通过外语这座桥梁得以交流和沟通、发扬和传播，从而提升人类社会的福祉。

高等学校的根本任务是培养人才。为适应全球化和高等教育国际化的需要，外语院校和外语学科一项很重要的使命和责任，就是要践行“立足平凡、追求卓越”的教育理念，创新人才培养模式，着眼于培养全球化高素质公民。这种人才，具有较高的公民素养，“不能仅仅是语言翻译方面的专家，更要在在此基础上成为对象国研究和区域研究的专家，成为外语精湛、专业突出、高素质的复合型、复语型的国际化人才”（教育部副部长郝平）。简而言之，全球化高素质公民的内涵可以用“中国灵魂、世界胸怀、现代意识”十二个字来表述，它包含了人与自我、人与国家、人与世界三个命题。首先，大学生要追求自我完善，务求“格物、致知、诚意、正心”，修身自持，赋予个体生命实际意义。第二，大学生要理性爱国，正确理解与认同传统文化，自觉参与现代中国社

会——文化转型进程。第三，大学生要用全人类而非单一国家民族的眼光关注诸如气候变化、核扩散、大规模传染病等国际性难题，不断提高跨文化交际能力，对外具有独立的品格和开放的心态。

在全球化语境下，外国语言文学需要遵循学科发展规律，顺应国家政策安排，不断加强自身建设，逐步提升学科的影响力和话语权。推进外国语言文学基础理论研究，密切追踪国外学术前沿，注意学习和借鉴，但不能满足于“跟随”和“阐释”，要力争取得突破性、具有国际影响的原创性外文理论成果。充分发挥外语学科优势，整合相关学科资源，开展全球问题、国际区域和国别问题的长期跟踪研究，为国家外交战略服务。积极主动对接国家和地方战略需求，就外语教育教学和对外交往的重大理论、实践问题，既鼓励个人自由探索又支持学科集体攻关，为党和政府提供高水平决策咨询服务。比如，广东外语外贸大学在广东省政府鼎力支持下组建的广东国际战略研究院，近年来就国际金融危机、中国—东盟自贸区成立、日本地震海啸等重大问题对广东的影响及对策，组织外语专家和相关学科学者进行专题研究，向有关方面提交了高质量的调研报告，对政府施政和企业决策产生了积极的影响。“走出去”，是繁荣发展我国哲学社会科学的重要环节。外语院校和外语学科可充分发挥自身独特优势，健全高端国际型人才培养体系，重点培育一批高水平、专业化的翻译团队，培养造就一批造诣高深的翻译名家，翻译并向海外推介一批中国文化经典和学术精品。要适应学科分化与综合的趋势，加强外语与经济、管理、法律、文化、军事、信息技术等学科的交叉和融合，在保持传统语言文学学科优势的基础上，努力催生出一批能与国际学术界直接对话、具备学术话语权的新型特色交叉学科。加强与港澳台外语界的交流与合作，积极参与国际学术活动和学术组织，积极参与和推动国际学术组织有关政策、规则、标准的研究和制定。

以“工程”、“项目”和“课题”等名义对高等学校发展实行管理和调控，是我国高等教育体制的重要特色。目前，少数外语院校进入国家“211工程”建设高校行列，外国语言文学学科也拥有一批国家级重点学科、教育部人文社科重点研究基地、教育部特色专业建设点、国家精品课程、国家教学名师等，这些总体上构成了外语学科领域的学术制高



点。2008年，广东外语外贸大学“全球化背景下的外国语言文学”入选广东省“211工程”三期重点学科建设项目，其系列专著凝聚了“语言·文学·文化”、现代技术与语言教学评估、跨文化交际与管理、翻译研究与实践等研究方向，来自政府的支持为广外外语学科的创新发展提供了新的机会和平台。出版《外国语言文学研究丛书》，一来可作项目成果的初步展示，二来以此就教于同行专家学者。

慢工出细活，厚积才能薄发。全球化背景下外国语言文学学科的发展，与中国改革开放与现代化建设事业一样，依然任重而道远。

是为序。

广东外语外贸大学 徐真华

二〇一一年六月

# 前 言<sup>①</sup>

西方学者在二十世纪初就对人类的饮食行为表现出浓厚的兴趣。1912年，法国社会学家哈勒布瓦茨在《工人阶级和生活水平》一书里把饮食行为称为“传播文化理念的工具”<sup>②</sup>。英国的饮食人类学家里查尔通过对非洲人饮食行为的研究提出“饮食行为可以帮助我们认识社会的组织形式”<sup>③</sup>。饮食行为是人类延续生命的需求，满足这种需求必然会受到自然条件和生活条件的限制。一种植物或动物在被挑选、准备、烹饪，从而转变成食物的同时，也成为一种文化的载体。如果说吃东西是人的一种“动物本能”，那么有意识地吃某种经过加工的食品则是人的一种“社会本能”<sup>④</sup>。法国社会学家杜尔干指出，饮食行为创造了人为的社会关系。同一种食物养育出具有同一特点的人群。人体将食物消化、吸收、分解成营养成分的同时也会做出其他的反应。而群体的共同反应最终会以群体个性的形式表现出来<sup>⑤</sup>。法国学者穆兰更直接地指出族群的饮食行为和语言、信仰一样，忠实地反映出一个群体的个性及其发展历史<sup>⑥</sup>。中国是“礼仪之邦”，而中国最早的周礼则以饮宴之礼为基础，

- 
- ① 本书作者长年专注于中国人日常生活的研究，饮食行为则是其主要的研究领域之一。在1998-2004年期间，作者对巴黎的中国人和广州的中国人的饮食行为进行了全面的实地调查，主要包括40个访谈、30个参与性观察等内容。因为篇幅所限，本书中仅列举了一些代表性较强的例子。为了尊重被访者的隐私权，本书中所用人名皆为代名。
- ② Halbwachs M., 《工人阶级和生活水平—当代工业社会需求等级研究》，Gordon and Breach出版社，1970年版（再版）。
- ③ Richards A., 《非洲国家的饮食研究》，《非洲语言文化国际学院论文》第13期。
- ④ Poulain J.-P., « La nourriture de l'autre : entre délices et dégoûts », *Culture, nourriture*, (Arles, Babel, 1997) : 115-139.
- ⑤ Durkheim E., *Les formes élémentaires de la vie religieuse*, (Paris, PUF, 1998[1894]) : 481-482.
- ⑥ Moulin L., *L'Europe à table, introduction à une sociologie des pratiques alimentaires*, (Bruxelles, Elsevier Séquoia, 1975).

通过对食物、衣着、席次等规定将礼具体化。饮食帮助人们把握行为分寸，饮宴之礼则能明确人的社会地位。在遵守饮宴之礼的同时，人们也是在维护社会秩序<sup>①</sup>。

在日常生活中，人们很少思考自身饮食行为特点的起源，也不会关心古代圣人提出的各种条条框框。从“吃得饱”到“吃得好”的转变过程中，平常人家关注的是生活水平的改善和提高。然而，我们的实地调查显示，小到日常食物、大到官方饮宴，中国的文化传统和古代圣人思想的影响可谓无处不在。在几千年的传承过程中，这些影响的理论来源慢慢被遗忘，逐步转化成人们日常生活行为的一部分。

日常饮食行为的转变再现了当今中国社会的发展和现状。据受访者的回忆，新中国成立初期至改革开放前，普通中国家庭的生活比较艰难，父母忙于养家糊口，满足于能够让全家人吃饱、穿暖。30岁左右的受访者常常提及儿时过年的经历：炸肉丸、包饺子、腌鱼腌肉、高大的咸菜坛子等等。年幼的他们并不知道生活的艰辛，父母亲手烹饪的饭菜至今仍唇齿留香。生活从八十年代末开始有了明显的转变，除了家居空间之外，餐馆开始进入中国人的日常生活。九十年代餐饮业的蓬勃发展不仅标志着中国人生活水平的提高，还部分改变了中国人日常饮食的习惯。不想做饭的时候可以去街区的小餐馆解决温饱问题；有朋自远方来时，一定要请他们到餐馆尝尝地方特色菜；遇到重大传统节日，如春节、端午、中秋，各大城市的餐馆普遍爆满。餐馆不再是少数人的专利，平常老百姓也可以频繁的“下馆子”。餐馆慢慢变成了中国人生活中不可缺少的一部分，在人际交往和社会关系网络中开始扮演重要的角色。

在日常生活中，餐馆部分替代了家里的厨房，这种可能是在价廉物美的小餐馆和快餐店普遍发展的背景下产生的。日益紧张的生活节奏、不断充实的钱包让普通的中国人能够享受经济实惠的餐饮服务。周末和节假日，广东地区很多家庭把去餐馆吃饭作为家庭日的一项活动，和朋

<sup>①</sup> 姚伟钧，《中国传统饮食礼俗研究》，华中师范大学出版社1999，pp.15-68。

友喝喝早茶、和亲戚吃吃饭，餐馆成为维系家庭和朋友关系的一个重要场所。在职场中，很多中国人和企业习惯在“饭桌上谈生意”。为了满足中国客人的这种需求，绝大部分正规的餐馆都备有包房，在原本公共的场所内创造一个相对私人的空间。广州的受访人常把餐馆分成三大类：日常生活中常去的快餐店、小饭馆；接待亲戚朋友的中等餐馆；富丽堂皇、价格昂贵的高级餐厅。很多人会从餐馆的位置、规模、菜式和价格来判断餐馆的档次。高级餐厅一般位于酒店和城市新区，快餐店和小饭馆多数选择居民住宅区和商业区。广州的消费者们会根据具体情况来选择餐馆。年轻人收入不高，请亲戚朋友到小餐馆吃饭不会有失体面；中年成功人士对餐馆的选择更加慎重，餐馆的规模和档次在某种程度上要和其身份、地位、收入相符合，同时也反映出宴请者对被宴请人的尊重和重视。涉及到公司业务、官方宴请，用餐地点和菜式的选择不容半点马虎。

餐馆不仅仅是一个满足基本的生理需求(吃饭)的地方，更是一个文化再现与文化交流的场所。中国人的足迹遍布世界各地，只要有中国人的地方就会有中餐馆。生活在国外的中国人开中餐馆是为了生存，同时也为当地居民提供了一个了解中国的窗口。通过中餐馆，法国人希望了解中国和中国文化。中餐馆也牢牢抓住了法国客人的心理，从各方面去满足他们的需求，创造一种法国人所追求的“中国化”。在实地调查过程中，我们发现大部分巴黎中餐馆的主要客源是法国人。他们到中餐馆可能只是换换口味，也可能是为了感受某种“异国情调”。因此，餐馆给客人的第一印象非常重要。很多老板首先考虑的是从餐馆内部的装潢着手去吸引顾客。几乎所有被访者都认为巴黎的中餐馆非常“中国化”，甚至比中国本土的餐馆还要“中国”。很多中国客人都表示不太喜欢巴黎中餐馆的这种风格，因为它给人一种非常传统和陈旧的感觉，并没有把真实的中国表现出来。虽然中餐馆可能没有忠实地反映现代中国的面貌，但是却把法国人心目中的中国展现得活灵活现，客观上使这种印象得到加深和巩固。

在巴黎，受访的中国人普遍认为巴黎的中餐馆是为法国人开设的，他们做的并不是真正的中国菜，而是法国式的中国菜。这种看法的形成

主要有三个原因。其一，中餐馆的饭菜组织形式具有明显的法国餐的特征。例如，巴黎的中餐馆都会提供“套餐”，由开胃菜、主菜、甜点和咖啡组成。对于中国人来说，这样的套餐缺少选择性。中国人“下馆子”，喜欢坐大桌子，点很多菜。而巴黎的中餐馆里可供选择的菜式非常有限。有些中国人甚至认为，套餐是法国人的个人主义在饮食行为上的体现：每个人选择喜欢的菜，再把“自己的盘子吃干净”。这种餐饮习惯和中国人的传统观念背道而驰。当中国人在餐馆就餐时，每个人可以选择自己喜欢的菜式，然后和大家一起分享。这种“合餐制”体现的不仅是一种分享的快乐，更表现出人与人之间的信任，甚至是一种情感的交流。其二，巴黎中餐馆的价目结构和国内餐饮业的价格相距甚远。初到法国的中国人都会对餐馆的价格感到吃惊。某些中国小吃店出售饺子，既不论斤也不论盘，而是按“个”卖的，一个饺子的价钱在0.6至0.8欧元之间。对法国人来说，去餐馆吃饭花费十几欧是很正常的，而巴黎的中餐馆价位处于中等偏低水平，是他们完全可以接受的。但是对中国人来说，花一百多块钱吃顿饺子是件很不可思议的事情。其三，巴黎中餐馆中常见的主打菜并不是按中国人的喜好而定的。例如，在巴黎粤菜馆里，广式老火靚汤就很少见，有时客人必须提前预订才能喝到广东汤。而广东人喜欢的点心也不常见，极个别的中餐馆会在周末开设中午茶市，茶市提供的点心也没有广州茶楼的丰富多样，特别是“豉汁凤爪”、“白云猪手”这类广东人的心水菜式很少见，因为很多法国人接受不了这些特色菜。巴黎中餐馆最常做的是煎炸菜、甜酸菜，例如炸春卷、菠萝咕嚕肉等等，以至于有些法国人到了中国后才发现“原来广东人不爱吃煎炸的东西”。中餐馆的菜式可能不能完全满足中国客人的要求，却牢牢抓住了法国客人的心。

虽然旅居巴黎的中国受访者普遍表现出对中餐馆的不满，但他们还是会去光顾。中国餐馆和法国餐馆的一个很大的区别就是“就餐气氛”。从某种程度上说，中国人去餐馆吃的是一种气氛。餐馆的厅大、桌子大、说话的声音更大，一派人声鼎沸的热闹景象。对中国人来说，餐馆是个公共场所，一切都应该是大大方方的，没什么好遮遮掩掩，理所当然应该大声说话、高声谈笑。如果你和同桌的人低声细语，相反会引来

异样的眼光，让人觉得这些人一定有什么不可告人的事情。法国人去法国餐馆吃饭，吃的也是一种气氛，餐厅一般面积不大，灯光暗淡，客人们也都是轻声细语，生怕打扰邻桌的人。所以，一些中国受访者认为，法国餐厅是一个谈恋爱的好地方，在那里，坐得近，说话轻，自然会有一种亲密和暧昧的气氛。餐馆好像被打上了某种烙印：中国餐馆里明亮的灯光、热闹的气氛让人很容易联想到男子的阳刚之气；法国餐馆昏暗的灯光、轻柔的耳语更容易让人联想到女性至阴至柔的一面。

巴黎中餐馆还会从其他的一些方面去满足中国客人的需求。例如，很多中餐馆有包房，这在法国餐厅比较少见。包房里一般都设有卡拉OK。很多受访者承认选择中餐馆的一个很重要的原因是因为餐馆提供了他们最喜欢的娱乐项目——唱歌。为了庆祝某些传统节日，例如春节，中餐馆还会组织一些颇具中国特色的活动，比如抽奖、喝酒比赛。如果说前者是市场推销最常见的手段，那么后者则可以被称为“亚洲人的专利”。法国人喝酒是很随意的，慢慢喝、小口品。中国人喝酒则是你敬我、我敬你，大家一起干杯。把喝酒作为一种比赛项目可能只有亚洲人才会理解和欣赏。

巴黎的中餐馆为了在国外的环境中求生存，受到了某些条件的制约，采取了一些特殊的应对措施。为了在法国饮食行业占据一席之地，中餐馆更注重当地居民的喜好和习惯。他们从装潢、服务、菜式等各方面去迎合法国客人的心理。餐馆的装潢非常中国化：以红色为主的装修，古色古香的中式家具，中国字画，中国佛像……中餐馆似乎把法国人认为最能体现中国历史和文化的东西都集合在了一起。对于从未到过中国的法国人来说，中国就是一个红彤彤的、古老而陈旧的、弥漫着檀香味的神秘国度。而中餐馆则在某种程度上加深了他们的这种印象。在中餐馆里，法国人的“中国梦”圆满了，中国人却迷失了：这能代表中国吗？身处异国他乡，中国人对自身的文化表现出极大的依赖性。中国式的饮食在日常生活中必不可少，而中国式的氛围更是他们所需要的。尽管他们对餐馆的装潢、服务、菜式都不满意，他们还是要去，因为只有在那里，他们才能感受到“中国的存在”。沸扬的人声、喜庆的色彩，甚至客人们歇斯底里的歌唱让他们在短暂的时间内“梦回中国”。不知不觉

中，他们的梦也圆了，失去的感觉也找到了。

对饮食行为的研究还让我们了解了地区群体个性的形成过程。“吃”不仅仅是一种生理需求，更是一种文化，是反映文化所属和文化介入的社会行为。以广东地区为例，“天上飞的，地上跑的，水里游的”，只要能入口，广东人都会尝试。中国民俗专家仲富兰解释说“由于‘花草蛇虫，皆为珍料，飞禽走兽，可成佳肴’，所以该区的居民几乎不忌嘴，烹调选料广博，为全国所罕见”<sup>①</sup>。其实，广东人的这种饮食习惯与广东地区的历史自然环境密切相关。据史料记载，“古代广州，中原移民到来之前，就已有独特的饮食风格，如嗜好虫蛇鱼蛤与生食。这与先民〔古越族〕所处的地理环境分不开”<sup>②</sup>。这种饮食行为的根源来自于人类生存的一种本能，正所谓“靠山吃山，靠水吃水”。

如果说以前的广东人吃这些“奇怪的东西”是为了生存，那么今天这种饮食行为的延续则表现出了另一种内涵。一些受访者认为，广东人之所以爱吃野味，是因为他们好奇心强、思想开放。正是因为广东人具有如此特性，广东地区才能成为中国改革开放的前沿阵地<sup>③</sup>。而另一些受访者却认为，南方菜精美、细致的特点从侧面反映出南方人的个性：为人谨慎，爱挑剔，生活讲究。总而言之，广东人特别注重生活，懂得生活。实地调查显示，吃“野味、怪味”还是某些暴富人士显现其财富的一种方式，食物昂贵的价格抬升了他们的社会地位。有些人更通过请人吃高价野味来达到某些个人目的。在使人肤色光鲜的同时（某些野味具有养身功能），食物也使面子光鲜。食物已经虚化成了金钱、价值和地位。

广东地区主要是一个“移民区”。从汉武帝（前156—前87）平定南越国，汉族大规模迁入华南地区，到今天从全国各地涌来的“打工大潮”，几千年间持续不断的移民南迁使广东地区成为一个不同民族杂居、融合的地方。饮食行为能帮助我们认识文化的融合过程，发掘族群

① 仲富兰，《图说中国百年社会生活变迁——服饰、饮食、民居》，学林出版社，2001，p.11.

② 刘志文，《广州民俗》，广东省地图出版社，1999，pp.26-41.

③ 这里仅为被访者的言论，不代表本书观点。

个性。

以客家人和客家菜为例。中国当代民族学家徐杰舜在《雪球》<sup>①</sup>一书中谈到，从南宋开始，大批的汉族人来到东南地区安居，主要分布在广东福建两省，被称为客家人。客家文化专家罗香林先生也认为客家人是一个吃苦耐劳的族群。他们以土地为根、以传统农业为基础，坚信“街上买，不如田里扒”<sup>②</sup>。客家女性更是集中国传统女性的美德于一身。客家男人常常外出打工，女人留守家里，不仅要照顾一家老小，还要承担所有农务活，是真正的“半边天”。客家人的这种特性造就了独具一格的客家菜，客家盐焗菜以“咸”为特色。吃得咸是劳动者的本能需要，“咸”这一特色客观地反映了客家人的性格和生活特点。正是客家人这种吃苦耐劳的精神支持着他们在广东各地顽强地生存下来，并且伴随他们在世界各地创业。

潮州人作为广东地区的原居民之一，饮食习惯和其他本地居民有着明显的区别。某些受访者认为潮州人的饮食习惯源于渔民生活。他们常用的“蒸”和“煮”两种烹饪方式就是渔民在船上生活时最常用、最便捷的烹饪方式，而口味清淡的潮州菜很容易被外地人接受。个别的受访者甚至认为，闻名遐迩的潮州肉丸从侧面表现出潮州人的性格特点：坚韧而又不失圆滑。他们的另一特点则是思想开放，融入意识强。所以，潮州人不仅能遍布世界各国，还能够适应接纳国的文化氛围，融入原有居民的日常生活。潘松在《巴黎拼花》一书中将潮州人和温州人称为巴黎最大的两个中国移民群落<sup>③</sup>。很多在巴黎的潮州人能够自如地用法语表达，和法国人沟通，克服了中国其他地区的移民（比如温州人）很难克服的语言障碍。潮州人的饮食习惯充分表现出他们的生活态度：注重生活，思想开放，做事灵活，参与性强。无论走到哪里，他们都能保持自己的特色。

广东的饮食市场不仅有各式广东特色菜，还有其他地区的餐馆。这

① 徐杰舜，《雪球·汉民族的人类学分析》，上海人民出版社，1999，pp174-182

② 罗香林，《客家源流考》同济大学出版社，1989，p46

③ Pinçon Michel & Pinçon-Charlot Monique, *Paris mosaïque* (Paris, Calmann-lévy, 2001) : 106.



些新来的菜系反应了什么样的文化特点呢？以广东的四川餐馆为例，四川餐馆在广东的发展已有十多年了，这种以“麻辣辛香”著称的菜式与广东本地菜区别很大。据某四川餐馆经理介绍，四川人吃辣椒是为了驱除身体中的寒气和湿气，降低风湿病的发病率。广东的水土湿热，广东人特别忌讳“性热”的食物，为什么他们能够接受四川菜呢？一位接受采访的专业厨师认为，四川菜的发展首先应归功于四川菜本身的魅力，所谓“一菜一格，百菜百味”，令人难以抗拒。其次，四川菜的流传与四川地区经济的发展联系紧密。历史上的四川是一个经济发达、生活富庶的地方。新中国成立之前，重庆曾是国民党的陪都，很多有钱有势的家族迁移到那里，带动了地区经济的发展。正因为如此，四川菜才有机会出名。再则，四川菜受人青睐在某种程度上也依赖了“名人效应”：“四川菜很流行，因为邓小平就是四川人。”人们普遍认为，吃辣椒的人性子火爆，说到四川就会想到四川“辣妹子”的泼辣形象。一些被访者认为，吃川菜能使人心情开朗，川菜馆的气氛随着辣味的增强而热烈感人。川菜在广州繁荣、兴盛还与接纳地原有居民的个性密切相关。受访的外地人认为，广东人个性勇敢、思想开放、接纳能力强，而且爱吃、会吃。所以，他们很快就能欣赏、接受川菜。川菜馆也采用了相应的策略来适应本地居民的习惯，大部分川菜馆会提供凉茶，免除广东人吃川菜怕上火的后顾之忧。同时，部分川菜馆还聘请广东厨师，以满足广东客人的一般要求。

一种菜式代表了一个地区，也代表了一个地区的居民。人们在接受一种菜式的同时也无意识地接受了这个地区的人和文化。北方菜在广州饮食市场经久不衰。北方菜的特点主要是由其自然条件决定的。北方地区由于气候原因，农产品有限，主要种植小麦及其他谷物，使得北方人多以“馒头”、“面条”及其他杂粮为主食。如果说以前吃馒头、啃咸菜是迫于生活条件的限制，那么今天餐馆里提供这些食品则是出于其他的原因，例如北方餐馆的“窝窝头”就迎合了广东客人的好奇心，他们在日常生活中很少接触这些食物。而另一些人则怀着另一种心情在咀嚼这些食物，受访的书女士（北方人）就喜欢去北方餐馆吃“腌菜炒肉”。其实南方人也做腌菜，只是叫法不同，称之为“酸菜”或“咸菜”。腌菜反映